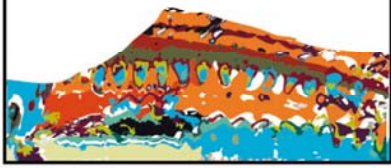


# Mas Coris



## Pic de Vissou blanc 2015

AOP Languedoc

**Véronique et Jean Attard**  
Vignerons à Cabrières (34800)  
Languedoc - France

Le blog : [mas-coris.com](http://mas-coris.com) - Le site : [www.mascoris.com](http://www.mascoris.com)



Le Mas Coris, c'est un partage équitable de l'espace : 4 hectares de garrigues et de bois et presque 4 hectares de vignes. C'est aussi un environnement préservé (classé Natura 2000) et une belle diversité, au creux du Pic de Vissou, à Cabrières en Languedoc.

C'est dans ce cadre exceptionnel que s'expriment huit cépages : syrah, grenache et cinsault pour le rouge et le rosé ; vermentino, viognier, grenache blanc, roussanne et clairette pour les blancs.

Ce vignoble est cultivé en bio, avec une volonté de privilégier, à la vigne comme au chai, l'authenticité et la qualité.

### Particularités du terroir

Ces parcelles sont situées à 200 mètres d'altitude, gage d'une bonne amplitude thermique entre la journée et la nuit, permettant une meilleure préservation des qualités aromatiques des raisins, surtout lors de leur maturation.

Le sous-sol, composé en grande partie de schistes gréseux (ou schistes carbonatés), est très représentatif de l'aire d'appellation AOP Cabrières.

### Dégustation

Robe pâle avec des reflets paille.

Ce Pic de Vissou révèle déjà toute sa complexité avec un boisé bien intégré qui respecte les notes fruitées. On retrouve donc la poire... tapée, l'ananas au sirop, le pain grillé et une touche de vanille bourbon.

L'attaque en bouche est flatteuse et le vin se développe ensuite sur un registre frais et tonique. Superbe potentiel pour ce vin qui commence juste sa vie en bouteille.

À déguster avec un foie gras juste poêlé, un tartare de saumon à la Tahitienne, une salade de pêches au basilic.

### Cépages de Pic de Vissou blanc

60 % vermentino, 20 % grenache blanc

10 % roussanne, 10 % viognier

### Culture :

Apport de compost, labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

### Vendanges manuelles

### Vinification :

Pressurage direct avec contrôle des températures.



**Véro :** port. + 33 674 148 891  
[byvero34@gmail.com](mailto:byvero34@gmail.com)

**Jean :** port. + 33 614 410 6 44  
[jeanattard54@hotmail.com](mailto:jeanattard54@hotmail.com)

3 rue du Dauphiné  
34170 Castelnau le Lez